

## WALLISERKANNE

# NICHT NUR KÄSE

*Im wiedereröffneten Lokal gibt es alpines Flair und Schweizer Spezialitäten.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT)  
UND THOMAS BURLA (BILD)

**SCHWEIZERISCH** Von der hervorragenden Qualität der Käse- und Trockenfleischspezialitäten in der Walliserkanne durften wir uns am Eröffnungsabend des neu von der Kramer Gastronomie geführten Betriebs überzeugen. Beim anonymen Testbesuch ein paar Wochen später fühlten wir dann den Köchen auf den Zahn und bestellten querbeet durch die Karte, die auf Schweizer Spezialitäten jenseits von Raclette und Fondue setzt.

Das Lokal war an diesem Montagabend bis auf den letzten Platz besetzt, was auch daran liegen mochte, dass die neuen Pächter hier eine wirklich gemütliche alpine Oase mitten in der Stadt geschaffen haben. Die Kehrseite der Medaille: Die Temperatur erinnerte an ein Tropenhaus, und der Käseduft, der aus den unzähligen Caquelons stieg, war schon recht intensiv.

Der Bouillon mit hausgemachten Flädli (9.50 Fr.) fehlte es ein wenig an Kraft. Wir dachten sehnsüchtig an die Tafelspitzbrühen, die bei unseren österreichischen Nachbarn zu den Highlights eines Wirtshausbesuchs gehören. Dem gemischten Salat (12 Fr.) war nicht anzumerken, dass derzeit Winter ist. Von einer saisonalen Auswahl keine Spur. Geschmeckt hat er trotzdem – auch dank des im Glasfläschchen servierten, leicht süsslichen French Dressing.

Es folgte ein mit 54 Franken nicht eben günstiges Kalbssteak, das aber das Prädikat «meisterhaft» verdiente: aussen schön gebräunt, innen noch leicht rosa und vor allem butterzart.



Das könnte auch Saas-Fee sein, ist es aber nicht.

Die Cognacrahmsauce mit Morchelstückchen war ebenfalls gelungen; dass es die Pilze zu dieser Jahreszeit nicht frisch gibt, fiel nicht ins Gewicht. Das sehr gut abgeschmeckte Gemüse hatte perfekten Biss. Aber warum enthielt es weit ausserhalb der Saison eingeflogenen grünen Spargel? Ohne Fehl und Tadel dafür die zarten Spätzli.

Die Felchenfilets nach Zuger Art mit Petersilienkartoffeln und Gemüse trumpften mit knuspriger Haut und einem schaumigen Sösschen auf. Angesichts des Preises von 39 Franken wirkten die zwei recht kleinen Fischfilets jedoch etwas knausrig. Zum Glück gabs noch das Körbchen mit dem ausgezeichneten Brot.

Der im Einmachglas servierte Fruchtssalat (13 Fr.) bestand fast nur aus gewürfelten Äpfeln und Birnen, mit ein paar Spurenelementen von

Ananas und Orange. Hier wäre es eher angebracht gewesen, Flugware – etwa Mango oder Passionsfrucht – einzusetzen. Das Caramelköppli mit eingemachten Zwetschgen und Doppelrahm (12 Fr.) war da die bessere Wahl. Unter dem Strich ist die neue Walliserkanne trotz ein paar Makeln eine Bereicherung für den Kreis 1. Vor allem, wenn man eine Leidenschaft für Käse hat.

## LINTHESCHERGASSE 21 8001 ZÜRICH

TEL. 044 211 31 33 WWW.WALLISERKANNE-ZUERICH.CH

Mo–Fr 11.30–14.30 Uhr und 18–23.30 Uhr,  
Sa 12–23.30 Uhr, So 18–23.30 Uhr

Vorspeisen 9–26 Franken, Hauptspeisen 24–58 Franken

## BIO MIO

# VOM HOF INS HAUS

**LIEFERDIENST** Ich oute mich als Fan von Bio Mio, einem Abo-Service für Biogemüse und Bioobst in der Stadt Zürich. Jeden zweiten Freitag klingelt es kurz nach sieben Uhr in der Früh bei mir. Ein junger Mann wünscht mir einen guten Morgen und streckt mir einen hellgrünen Einkaufskorb entgegen. Einen schweren Korb mit Produkten des Agrarbetriebs Stiftung zur Weid in Mettmenstetten. Auch Eier sind dabei.

In der Küche packe ich aus: Nüsslisalat, Fenchel, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Krautstiel, Lauch, Schwarzwurzeln und Äpfel. Es ist jedes Mal wie Weihnachten. Ich weiss nie, was die Lieferung mit sich bringt. Ich lerne neue Sorten kennen und begreife, was wann in diesem Land Saison hat.

Zusätzlich kann man Biobüffelwürste aus Zürich-Seebach bestellen oder Biotee, der am Ufer des Lago di Poschiavo angebaut wird. Führt man in die Ferien, wird das Abo unterbrochen. Eine zweifache Oma schreibt eigens Rezepte für dieses kluge Start-up. Gegründet wurde Bio Mio von der Journalistin Martina Wacker, der es nicht egal ist, woher das Essen auf ihrem Teller stammt, die aber gleichzeitig kaum Zeit hat, regelmässig auf dem Markt einkaufen zu gehen. Mit diesem Abo-Service löste sie ihr Dilemma und somit auch meines. Darum bin ich Fan. Hemmungslos! (sre)

WWW.BIO-MIO.CH

Kleines Abo 36 Franken pro Lieferung,  
grosses Abo 48 Franken

Festliche Menus  
im Zürcher  
Hauptbahnhof

BONA  
DEA  
göttlich vegetarisch

DACAPO  
RESTAURANT TERRAZZA 844

AvPremier

imagine  
Burger · Steak · Salad